



13,40% ALC
750 ML

SANTERRA

MENCIA

“El sabor sagrado de Galicia”



PRODUCTOR: Murviedro.



AROMA: Santerra Mencía revela una intensidad aromática elegante y profunda, donde los frutos rojos frescos se entrelazan con delicadas notas especiadas y matices balsámicos que evocan la pureza del paisaje gallego. A medida que el vino se abre en copa, emerge un fondo mineral sutil y auténtico, reflejo de los suelos de esquisto y pizarra del Val do Bibei.



SABOR: En boca, Santerra despliega una personalidad vibrante y equilibrada. Su textura sedosa, estructura precisa y frescura natural acompañan un recorrido lleno de armonía y carácter. La mineralidad aparece con elegancia, dejando un final persistente que conecta con la esencia atlántica y la fuerza silenciosa de las montañas gallegas.



RECOMENDACIONES DE MARIDAJE: Ideal para acompañar carnes blancas y rojas a la brasa, embutidos ibéricos, arroces de montaña y quesos curados. Su perfil fresco y mineral armoniza también con cocina de setas, platos especiados y recetas tradicionales gallegas. Perfecto junto a cordero asado, pulpo a la parrilla o cocina fusión con matices ahumados.



TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 - 16°C

← Envuélvete en el mundo Santerra



SANTERRA

MENCÍA

“El sabor sagrado de Galicia”

INFORMACIÓN ADICIONAL



PROCESO DE ELABORACIÓN: Santerra Mencía nace en las tierras altas del Val do Bibei, en la D.O. Valdeorras, donde los suelos de esquisto y pizarra aportan identidad mineral y profundidad al vino. La vendimia se realiza manualmente en cajas de 18 kg, preservando la calidad y frescura de la uva. La fermentación tradicional tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 22 y 26 °C, seguida de fermentación maloláctica y un afinado natural durante los fríos del invierno gallego. Un proceso preciso y respetuoso que permite expresar con autenticidad el carácter de la variedad Mencía.



CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS: Santerra Mencía 2025 presenta un color rojo picota con ribete violáceo, brillante y de intensidad media. En nariz destacan los aromas de frutos rojos frescos, acompañados de delicadas notas especiadas, balsámicas y un elegante fondo mineral característico de los vinos de Valdeorras. En boca es sabroso, equilibrado y bien estructurado, con una textura sedosa y un final persistente donde reaparecen las sensaciones minerales propias de los suelos de pizarra de los que procede.



HISTORIA: Desde 1927, Bodegas Murviedro combina tradición e innovación para liderar el mercado del vino. Se destaca por su compromiso con la calidad y ha revolucionado el sector con un vino que ofrece una experiencia única. Murviedro crea vinos que cuentan historias llenas de sabor y pasión, conectando con los paladares más exigentes.

13,40% ALC
750 ML

SANTERRA

MENCÍA

“El sabor sagrado de Galicia“

FICHA LOGÍSTICA

<u>CARACTERISTICAS</u> <u>CHARACTERISTICS</u>	<u>BOTELLA</u> <u>BOTTLE</u> 	<u>CAJA</u> <u>BOX</u> 	<u>PALET</u> <u>PALLET</u> 
Modelo / Model	BD CLARA 75	B1-28	Europallet
Largo / Long	-	165 mm	120 cm
Ancho / Width	80,3 mm	246 mm	80 cm
Alto / High	296 mm	303 mm	168,5 cm
Volumen / Volume	750 ml	4,5 l	472,5 l
Peso / Weight	395 kg	7,35 kg	844,2 kg
Cajas x nivel / Boxes x level	-	-	21
Cajas totales / Total boxes	-	-	105
Planta por pallet / Plant per pallet	-	-	5
Botellas / Bottles	-	6	630
Cubicaje / Cubic capacity	-	12,298 l	1,617 m³

CODIGO NC-TARIC: 2204217920

Porque evolucionar es nuestra forma de seguir siendo fieles a lo que somos, sin renunciar nunca a nuestra tradición.

Santerra lo dice todo. Déjate envolver por su esencia y resuelve tus inquietudes con nuestro [asistente virtual](#), siempre a tu lado.

Conoce la gamma Santerra

